39e Année. — Tome LXXVII. N° 1987 Paris, 28 Juillet 1932

REVUE DE VITICULTURE

LE COGNAC (1)

C'est au début du XVIIe siècle, vers 1620, que l'on commence en Charentes à « brûler » du vin pour en faire des eaux-de-vie. Dès le XVIe siècle, la culture de la vigne s'était développée dans les provinces d'Aunis, de Saintonge, et d'Angoumois, et il se faisait déjà un important commerce de vins de ces régions par le fleuve « la Charente » à destination des pays étrangers : l'Angleterre et la Scandinavie notamment.

Comme le transport de ces vins était coûteux et difficile, l'idée vint aux savants de l'époque de les distiller. On obtenait ainsi la quintessence du vin sous un volume facilement transportable.

En étendant d'eau pure, l'eau-de-vie ainsi obtenue, le consommateur étranger reconstituait une boisson exquise qui lui rappelait agréablement la saveur des vins légers récoltés sur les coteaux qui bordent le cours de la Charente. Et l'on s'aperçut par la suite, aussi bien à l'étranger que dans la zone de production, que cette eau-de-vie présentait des qualités incomparables d'arome et de bouquet, encore amplifiées par le vieillissement en fût.

Le Cognac était né !

Les qualités universellement reconnues du Cognac sont déterminées par trois conditions essentielles : le sol, le climat et le cépage.

Ces trois conditions sont réunies seulement dans les Charentes, et si l'on fait partout des eaux-de-vie de vin, c'est seulement dans les Charentes que l'on peut obtenir du « Cognac ». Les procédés de fabrication jouent également un rôle prépondérant, et l'on peut dire que, sauf modifications de détail, on « brûle » le vin des Charentes avec des alambics analogues à ceux employés il y a trois cents ans.

Comme il y a trois siècles, toujours avec le même alambic primitif, la distillation actuelle consiste en une lente cuisson du vin, sur un feu doux et régulier, qui permet de recueillir toutes les essences et tous les parfums du produit mis en œuvre.

Il est à noter que la distillation des vins est opérée en général dans nos régions par le viticulteur lui-même, et qu'il met en pratique des « tours de main »

(1) Rapport présenté à la journée viticole du 15 mai 1932, organisée à Nantes, par le réseau des Chemins de fer de l'Etat.

soigneusement transmis de génération en génération, qui contribuent à donner au Cognac son caractère unique si apprécié des gourmets.

Ainsi, au cours des siècles, se sont créés des usages que le législateur a codifiés. La définition du Cognac a été établie par le Congrès international de l'Aliment pur, réuni à Genève en 1908 :

« *Le Cognac ou eau-de-vie des Charentes est le produit de la distillation des* « *vins naturels récoltés et distillés dans la région viticole de Cognac, suivant les* « *procédés charentais.* »

Le décret du 1er mars 1909 a délimité officiellement la région de production du Cognac : le vignoble s'étend sur les anciennes provinces de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois, et correspond sensiblement aux limites géographiques des deux départements de la Charente et de la Charente-Inférieure. La région de Cognac se subdivise en sous-régions correspondant aux diverses qualités d'eaux-de-vie, déterminées par le sol, le sous-sol, et le climat. Les sous-régions du pays de Cognac sont : la Grande-Champagne, la Petite-Champagne les Borderies, les Fins-Bois, les Bons-Bois, et les bois ordinaires.

Comme tous les produits de grande classe, et en raison même de sa valeur intrinsèque, et de son antique réputation, le Cognac a toujours été exposé aux tentatives de fraude et de contrefaçon.

Aussi sa production et son commerce sont-ils l'objet d'une réglementation extrêmement sévère qui en garantit sérieusement l'authenticité. La distillation des vins s'opère sous la surveillance permanente de la régie. Les eaux-de-vie ayant droit à l'appellation Cognac sont placées obligatoirement dans des magasins spéciaux où ne peuvent être introduits que des vins et eaux-de-vie de la région délimitée, sous peine de sanctions sévères comportant des peines de prison et la confiscation des eaux-de-vie suspectes.

La circulation de ces eaux-de-vie s'opère sous le lien d'un acquit spécial, « l'acquit régional Cognac » établi sur papier couleur jaune d'or rappelant celle du produit. Les négociants en gros doivent en outre, conformément à la loi du 6 mai 1909 sur les appellations d'origine, tenir un contrôle spécial sur lequel figurent les « entrées » et les sorties du Cognac.

Le service officiel de la répression des Fraudes veille concurremment avec celui des Contributions indirectes à la stricte observance de ces obligations et la Fédération des Viticulteurs charentais a obtenu un agent syndical spécialisé dans la recherche des fraudes dont le Cognac pourrait être l'objet.

Les producteurs de la région de Cognac tiennent en effet à ce que les amateurs « de Cognac », aussi bien en France qu'à l'étranger, puissent obtenir en toute sécurité un produit authentique. Cette sécurité est assurée lorsque l'eau-de-vie est accompagnée par l'acquit régional jaune d'or délivré par la régie française.

La production du « Cognac » s'élève annuellement à 90.000 hectos environ, calculés en alcool pur. Ce « Cognac » est aussitôt placé dans les chais de réserve et de vieillissement de la propriété et du commerce.

Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore et pèse 68 à 70° d'alcool et c'est seulement à la suite d'un séjour prolongé dans des fûts spécialement cons-

truits à cet usage, en bois de chêne du Limousin, qu'elle perd de sa force alcoolique, obtient la belle couleur jaune d'or qui lui est propre et acquiert son maximum de qualité.

Le stock des eaux-de-vie de Cognac entassé dans les chais de vieillissement est considérable. Il atteint, d'après les statistiques des Contributions indirectes, tout près de 400.000 hectolitres en alcool pur, soit de 800.000 à 1 million d'hectolitres en volume environ.

Il est à peine besoin d'ajouter que ces chais de réserve sont surveillés de la même façon que les distilleries et qu'ils constituent autant de chais séparés dans lesquels aucun spiritueux d'autre nature ne peut entrer. Ce stock considérable est une garantie précieuse de la qualité des Cognacs. On peut ainsi trouver à Cognac et dans la région des eaux-de-vie de tous âges, ainsi vieillies suivant des usages séculaires et d'une valeur intrinsèque invariable. Nous ne saurions trop recommander aux touristes et aux voyageurs parcourant la région des Charentes d'effectuer la visite de quelques-uns des chais de vieillissement où gît en futailles cet « or potable » dont parle le poète...

Une importante quantité de Cognac est habituellement exportée dans les cinq parties du monde : 55.000 hectos d'alcool pur environ par campagne. La crise économique actuelle, qui atteint toutes les nations exportatrices, réduit momentanément le volume des exportations, mais les producteurs et les négociants des Charentes, confiants dans la valeur intrinsèque de leur produit, espèrent voir leur clientèle internationale leur revenir fidèlement, dès que le malaise général aura pris fin.

A la faveur de la législation rigoureuse dont nous avons parlé, qui garantit son authenticité, le « Cognac » reconquiert tous les jours la confiance de la clientèle française, dont le goût avait un moment été faussé par des contrefaçons plus ou moins grossières... Produit bien français précédé d'une réputation que les siècles ont consacrée et qui n'a pas été surfaite, le Cognac doit reprendre la place traditionnelle qui lui revient sur le marché des spiritueux. Sa valeur au point de vue gastronomique est reconnue de tous, le corps médical lui reconnaît une action bienfaisante sur le fonctionnement des reins ; bu en petite quantité à la fin du repas, il facilite la digestion. Dilué dans le café, le thé, les boissons chaudes, il fournit un grog d'un parfum incomparable, il assainit les voies digestives et combat efficacement la grippe. Etendu d'eau sucrée ou non, il constitue un rafraîchissement agréable et reconstituant. Le « Cognac » n'engendre pas l'abus et la preuve en est fournie dans sa région de production même où, de l'avis de tous les hygiénistes, l'alcoolisme ne fait aucun ravage.

Aussi la Fédération des Viticulteurs charentais qui représente les intérêts des producteurs du « Cognac » s'efforce à la fois de défendre cette grande eau-de-vie contre les atteintes de la concurrence déloyale, et de la faire mieux connaître en France.

Elle apprécie hautement l'heureuse initiative des grands réseaux pour mettre en évidence les produits réputés du sol français.

En faisant connaître les ressources de nos provinces, la Compagnie des Chemins de fer de l'Etat contribuera autant au bien-être des populations qu'elle des-

sert qu'à la prospérité générale du pays tout entier, et c'est à ce double titre que les viticulteurs de la région de Cognac lui témoignent leur vive reconnaissance.

BRIAND.

LES BASES DE L'AMELIORATION DES MOUTS DE RAISIN (1)

La composition des moûts n'est pas constante ; elle varie d'une année à une autre. Les deux principaux constituants : sucres et acides, présentent d'une vendange à une autre des écarts considérables. En présence de cette situation, que doit faire le viticulteur ?

Sa première préoccupation est d'obtenir de sa vigne, par des soins bien compris, une vendange saine et de bonne qualité qu'il récoltera dans des conditions de maturité ou de surmaturité en rapport avec la situation du vignoble et le genre de vin à produire (sec ou doux). Il a toujours tendance à récolter trop tôt ses raisins blancs en particulier. Qu'il veuille bien se rappeler qu'une bonne maturité et, à plus forte raison, que la surmaturité, lorsque l'automne est favorable à son obtention, lui procureront non seulement une richesse en sucre plus grande, mais encore des moûts plus riches en matières pectiques et autres principes qui sont les éléments du moelleux et de la finesse, aussi précieux pour les vins rouges ou les vins blancs secs que pour les vins blancs doux. Nous devons tendre, par tous les moyens en notre pouvoir, à réduire le nombre des années où la correction des moûts est nécessaire. Cependant il est un facteur sur lequel nous ne pouvons pas toujours compter et qui échappe à notre influence, c'est le facteur météorique. Son action, dans nos régions septentrionales, est prépondérante et lorsqu'elle ne s'exerce pas favorablement, les moûts de raisin ne sont pas bien constitués.

Aucune région n'est à l'abri d'une récolte défectueuse. S'il fallait illustrer d'un exemple ce que nous avançons, il suffirait de rappeler qu'en 1923, quatre arrondissements de la région méridionale demandèrent l'autorisation de désacidifier. Au pays du soleil, cette année-là, les raisins mûrirent mal ! Autre exemple : en Gironde, en 1931, au pays des plus grands vins du monde, des viticulteurs réclamèrent le droit au sucrage qui leur avait été enlevé l'année précédente, en attendant que les moûts concentrés qu'ils demandent pour remonter leurs vins, puissent être obtenus dans de bonnes conditions.

Aujourd'hui, de plus en plus rares se font les viticulteurs qui ne jugent pas à propos de corriger la composition de leur vendange, lorsque celle-ci est de mauvaise qualité.

Ils ont pu, pendant longtemps, rester fidèles à cette sorte d'aphorisme, « le vin tel que la vigne le produit », valable pour certaines régions privilégiées et encore de mise si le vin est destiné à la consommation de son propriétaire. Mais

(1) Rapport présenté à la journée vinicole organisée à Nantes, le 15 mai 1932, par le réseau des Chemins de fer de l'Etat.

aujourd'hui les exigences de la clientèle sont si grandes que le récoltant ne peut les satisfaire naturellement tous les ans et alors il se trouve dans cette alternative ou de garder sa récolte ou de la vendre à bas prix. Il préfère aujourd'hui une troisième solution : l'améliorer pour vendre ensuite son vin à un prix rémunérateur.

Une longue expérience a montré le bien fondé de la correction des moûts et la législation, tout en la limitant, l'a consacrée. Le négociant en vins qui peut faire des coupages est plus à l'aise que le vigneron pour corriger les défauts des vins et il y a longtemps que dans le Bordelais on a appelé « vins médecins » les vins étrangers au pays que l'on employait pour remédier, certaines années, aux défauts (manque de couleur, degré alcoolique insuffisant) des vins girondins.

Le viticulteur ne peut actuellement, sans faire acte de commerçant, recourir à des vins ou à des moûts étrangers à sa région, pour améliorer sa vendange. Mais il a le choix entre diverses méthodes, pour le corriger.

Bases de l'amélioration. — La correction des moûts consistera à rétablir dans une certaine mesure, l'équilibre de composition rompu par le fait des mauvaises conditions de l'année. Elle ne peut être établie dans chaque région qu'à la suite d'une assez longue étude des moûts et des vins de cette région. Cette étude nous conduira à déterminer la composition minima que doit avoir un moût en sucres et en acides par exemple, pour que le vin correspondant représente bien le type de vin de bonne qualité, sous le rapport alcool, sucres et acides, que l'on désire trouver dans le pays. Il s'ensuit que cette composition type sera variable d'un pays à un autre et ne sera valable que pour celui pour lequel elle aura été établie. Il y a plus : pour la même région, elle pourra subir des variations, suivant que la mode changeant, on désirera un vin doux, par exemple, ou bien un vin demi-doux ou sec.

Quelles sont donc les bases de cette amélioration ?

Nous allons essayer de les établir pour nos vins blancs régionaux.

Sucres. Un vin blanc, sec, Pineau ou Muscadet, doit avoir au moins 10 degrés d'alcool, degré minimum et au plus 13 degrés. Ces chiffres ne sont pas établis à un demi-degré près. Un vin comportera d'autant plus d'alcool que par ailleurs il sera mieux constitué. Autrement dit, un moût qui est susceptible de donner naturellement un vin de 11 degrés pourra être amené à 13° avec plus de chances de réussite que si le moût ne pouvait donner que 9 degrés par exemple. En somme, l'amélioration ne portant que sur un élément ne peut être massive, sous peine de donner un produit mal équilibré et, dans le cas présent, un vin qui ressemblerait à une dilution alcoolique. Pour qu'un moût puisse donner des vins à 10 ou 15 degrés d'alcool, il faut qu'il renferme 170 gr. ou 220 gr. de sucre par litre. *L'amélioration rationnelle*, dans ce cas, consistera donc à augmenter directement par le *sucre* ou le *moût concentré* ou indirectement par *l'alcool* (si le vinage est autorisé) sa richesse saccharine de manière à l'amener à 170 ou 220 gr. de sucre par litre ou un chiffre intermédiaire. Mais pour faire cette addition, en toute connaissance de cause, il faut être renseigné

sur la composition présente de son moût de raisin ; en d'autres termes, il faut connaître le point de départ en même temps que le point d'arrivée. Tous les viticulteurs savent aujourd'hui prendre la densité de leur moût, à la sortie du pressoir et la traduire, à l'aide des tables qui accompagnent les densimètres, en sucre et en alcool.

Un vin blanc doux de pineau ou de chenin blanc doit avoir au minimum, pour être bien équilibré, sous le rapport de l'alcool et de la liqueur, environ 11 degrés d'alcool et 30 gr. de sucre par litre ; ce qui représente un moût ayant 220 gr. de sucre, soit 1094 de densité. Au-dessus de cette quantité, l'amélioration est moins nécessaire, mais elle peut encore se faire et avec profit. Si la densité est inférieure à 1075, soit 170 gr. de sucre, on ne peut pas espérer, en se maintenant dans les limites autorisées du sucrage, faire un vin doux bien équilibré, mais on peut faire un vin demi-sec ou un vin sec bien constitué.

Telles sont pour notre région les bases de l'amélioration des moûts au point de vue sucre.

Voyons maintenant pour *l'acidité* : ici il y a lieu de tenir compte, qu'il s'agisse de l'augmenter ou de la diminuer, de la désacidification naturelle qui s'opère toujours quand le moût est devenu du vin et qui est due pour la plus grande part à la précipitation de la crème de tartre ou gravelle. Cette précipitation est d'autant plus accusée que la température est plus basse et le milieu plus alcoolique. Sur quelles bases allons-nous nous appuyer pour nos principaux cépages régionaux : *muscadet* et *pineau* ? Le *muscadet* est un cépage qui, dans certaines années, manque d'acidité. Autrefois, le *gros plant*, plus tardif, entrait pour une part dans l'encépagement du muscadet. Récolté en même temps que lui, il apportait avec ses raisins moins mûrs un correctif naturel à l'acidité « déficiente » du muscadet. Aujourd'hui, où l'on a nettement séparé les vignes de muscadet et les vignes de gros plant, ce correctif manque. Il faut, dans ces années spéciales, ou vendanger plus tôt, ou bien faire de *l'acidification*. Quelle est ici notre dose limite ? 4 gr. d'acidité sulfurique en moût, par litre, ce qui nous donnera 3 gr. pour le vin fait. Au-dessous de 4 gr., il sera bon d'acidifier. Quelle est donc notre dose limite supérieure ? de 7 à 8 gr.

Pour le *pineau*, nos chiffres sont un peu plus élevés. Un bon vin plus ou moins doux de *pineau* peut, avec profit, supporter une dose de 5 à 6 gr. d'acidité sulfurique, dose que nous pouvons considérer comme optima pour ce genre de vin ; c'est de cette dose que nous tâcherons de nous rapprocher. Il est rare — le fait s'est seulement produit une fois (en 1911) depuis 30 ans — que nous ayons besoin d'acidifier. La *désacidification* est au contraire plus souvent nécessaire. Mais à ce sujet, il y a une remarque à faire de première importance et qui est la suivante : il ne faut pas déverdir fortement un moût trop acide et essayer de ramener, par exemple, l'acidité de 13 gr. à 6 ou à 7 gr. par litre. Le déverdissage doit être fait avec mesure et prudence. Effectué avec des doses massives de désacidifiant, il laisse souvent des vins plats, sans fraîcheur, sans caractère et ayant un goût terreux qui les déprécie. Une désacidification de 5 gr. par litre d'acidité sulfurique peut être considérée, le plus souvent, comme un maximum. Bien entendu, pour opérer rationnellement, le viticulteur devra

prendre lui-même ou faire prendre l'acidité de son vin. Ce dosage n'est pas difficile à faire et beaucoup de viticulteurs de nos régions sont en mesure aujourd'hui de l'effectuer avec précision.

Nos bases une fois établies, il nous faut maintenant connaître les produits auxquels nous allons nous adresser pour faire cette correction et pour être complet, il faudrait enfin vous indiquer la pratique même de ces opérations. Je ne puis que vous résumer aujourd'hui cette dernière partie.

Pour la correction de l'acidité, tous les viticulteurs sont d'accord sur le choix des produits qui sont, pour acidifier : l'acide *tartrique* ou l'acide *citrique* et pour désacidifier, le *carbonate de chaux pur précipité*. Pour élever de 1 gr. l'acidité sulfurique d'un moût, il faut, *en pratique*, ajouter, par litre, le double d'acide tartrique, soit 2 gr. et 1 gr. d'acide citrique. Pour enlever à un moût 1 gr. d'acidité sulfurique, il faut employer environ 1 gr. de carbonate de chaux.

Pour la correction au point de vue du sucre, l'accord est loin d'être parfait entre les viticulteurs des diverses contrées de la France. Les uns, ceux de notre région, en particulier, préfèrent employer le sucre cristallisé et savent que pour élever de 1 degré, le degré de leur vin, il faut employer 1 kg. 800 de sucre par hectolitre. Les autres voudraient recourir à l'alcool, c'est le *vinage*, aujourd'hui encore interdit. Pour élever de 1 degré le degré d'un vin, il faut 1 litre d'alcool pur par hectolitre. D'autres enfin recommandent les moûts concentrés qui peuvent être de diverses origines et qui apportent tout à la fois le sucre dont on a besoin, d'autres principes utiles et aussi des acides et des éléments propres à ces moûts étrangers, éléments qui ne sont pas toujours à rechercher.

A quelle méthode devons-nous ici recourir ? A celle qui a fait ses preuves ; à celle qui jusqu'ici, dans les diverses expériences comparatives qui ont été tentées sur nos moûts, s'est toujours affirmée la meilleure. J'ai nommé la *Chaptalisation* ou *sucrage*. En même temps que la meilleure, cette méthode est la plus pratique et celle qui dénature le moins le vin. Elle le dénature si peu que pour arriver à déceler le sucrage clandestin, si préjudiciable à la cause de la chaptalisation, on est à la recherche d'un révélateur à incorporer au sucre.

Cette correction des moûts dont nous sommes très partisans, nous ne la ferons que lorsque ce sera nécessaire et à bon escient et nous nous garderons de modifier la composition d'un produit naturellement bien constitué. Elle n'est point nouvelle et nous n'avons fait souvent qu'adopter, en les mettant au point, des procédés fort anciens.

Puisque la nécessité nous oblige à entrer dans la voie de l'amélioration des moûts, le mieux est encore, avons-nous pensé, de guider le viticulteur dans le choix des moyens à employer pour atteindre ce but, plutôt que de l'abandonner à lui-même ou de le laisser suivre des conseils qui ne sont pas toujours désintéressés.

Tel a été le but de cette causerie (1).

L. MOREAU.

(1) On trouvera des renseignements très détaillés sur ce sujet dans l'ouvrage : « *Guide de vinification rationnelle des Raisins blancs* », de MM. L. Moreau et E. Vinet. Le demander à la Station œnologique régionale d'Angers, 3, rue Rabelais.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1932 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole de la Champagne (Etienne Henriot). — Situation viticole de Seine-et-Marne (René Salomon). — Situation du vignoble des Graves de Bordeaux (A. G.). — Vœux adoptés par les groupes cidricoles, viticoles et betteraviers de la Chambre, relativement au régime de l'alcool. — Propositions de la Commission interministérielle de la viticulture pour le nouveau statut (H. A.). — L'Assemblée générale de la Fédération française des Stations uvales. — Office de bibliographie agricole.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1932. — La hausse provoquée par la nouvelle des ravages du Mildiou dans le vignoble méridional suit son cours. Le prix de 16 francs le degré-hectolitre a été atteint, comme on le lira par ailleurs. Cette hausse met en question le problème du déblocage et les avis sont nettement partagés sur ce sujet. Aussi la situation du marché est-elle particulièrement délicate et l'atmosphère enfiévrée en ce moment. Les mauvaises nouvelles des vers, de la Pyrale, du Mildiou de la grappe et de la Coulure arrivent de toutes les régions. 1932 sera certainement une année néfaste, pire peut-être que 1930.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
1. Octobre.....	7.148.522	6.392.297	4.236.485	4.279.522	13.705.383	14.814.249
2. Novembre...	4.820.171	4.379.443	4.334.620	4.155.795	13.435.361	14.908.149
3. Décembre...	3.964.215	3.364.818	3.840.808	3.840.808	13.504.807	14.489 299
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
4. Janvier.....	4.076.831	3.443.345	4.095.324	3.919.668	13.174.992	14.459.215
5. Février.....	3.881.371	3.106 521	3.894.959	3.538.919	13.201.605	14.211.598
6. Mars.....	4.342.612	3.348.517	3.609.825	3.408.700	12.938.314	13 838.110
7. Avril.....	4.672.513	3.725.140	4.365.423	4.342.718	12.583.841	13.505.045
8. Mai.....	4.175.073	3.691.457	4.080.055	4.208.534	12.070.900	13.253.629
9. Juin.....	4.781.527	4.038.272	4.327.511	4.879.735	11.848.247	12.936.358
Totaux.....	41.962.835	35.429.816	36.871.696	36.074.399	11.848.247	12.936.358

Les sorties, d'après le *Journal officiel* du 16 juillet, se sont élevées à 4 millions 800.000 hectolitres, presque le chiffre de novembre 1931 qui n'avait plus été atteint depuis lors. Au total, près de 42 millions d'hectolitres pour les neuf mois, contre seulement 35 millions et demi l'an dernier pendant la même période.

La consommation taxée est en hausse avec 4.300.000 hectolitres. Mais, en juin 1931, on avait consommé près de 4.900.000. Il y a déficit de ce côté. Pour les 9 mois l'avantage reste, faible, à la campagne actuelle qui l'emporte de 800.000 hectolitres seulement sur la précédente.

Les stocks du commerce ont encore baissé de 200.000 hectolitres. Ils sont inférieurs de plus de 1 million d'hectolitres à ce qu'ils étaient à fin juin 1931.

Tous signes favorables aux achats qui doivent se poursuivre en cette période de hausse et de forte consommation. — H. A.

Situation vinicole et viticole du Languedoc. — Nous pourrions dire, pour la situation viticole, comme on le faisait pour les premiers communiqués de la guerre : « Situation inchangée ».

En effet, le mois de juillet ne veut pas se montrer tel qu'il devrait être et que nous avons l'habitude de le voir dans le Midi : chaud et sec avec ciel d'azur.

Tous les jours, la voûte céleste est couverte de nuages noirs qui provoquent des averses, des orages localisés et violents quelquefois mêlés de grêle.

Pourtant, depuis quelques jours, le vent du Nord nous arrive dans la journée, pour chasser timidement les brumes, mais il n'est pas de longue durée et son souffle ne veut pas avoir la puissance que nous lui connaissons parfois et que nous désirerions en ce moment lui voir prendre.

La surface du sol ne se dessèche pas, surtout qu'elle est tapissée d'herbages de toutes sortes, ce qui est favorable à la germination et au développement des spores du Mildiou.

Beaucoup de vignes sont dépourvues maintenant de leurs feuilles, sur toute la longueur des sarments. De jeunes et tendres pousses se développent bien à l'extrémité ; mais malgré les sulfatages, on voit apparaître des taches blanches. Le Rot gris fait moins de ravages sur les grappes dont les grains qui restent sont maintenant d'une grosseur convenable ; mais, si l'on ne peut pas sauver le feuillage des ceps, où quelques raisins ont été épargnés des attaques, la maturité ne se fera pas convenablement.

La récolte de raisins blancs sera très réduite, parce qu'une Coulure intense avait précédé les attaques de Rot gris.

On continue à sulfater sans interruption et le sulfate de cuivre reste rare. A tel point qu'on n'en trouve pas chez les intermédiaires. Certaines grandes maisons, comme la Compagnie Saint-Gobain, n'ont pas augmenté leurs prix relativement à d'autres qui exploitent la situation de la rareté. On trouve plus facilement des verdets que du sulfate de cuivre. Nous avons recommandé à nos amis d'employer ces verdets disponibles, desquels nous avons été satisfaits même pendant des années d'invasion. Il est vrai que nous nous adressions à des maisons sérieuses qui fabriquaient des verdets neutres spéciaux, adhérents et marquant un peu les feuilles. Les verdets qui ne marquent pas ne permettent pas de voir si le travail a été bien effectué lorsqu'on ne peut pas surveiller les ouvriers au moment de l'emploi.

Nous voyons tous les jours des vignes où les raisins ont disparu presque complètement. C'est certainement l'effet d'un mauvais brouillard matinal, parce que ces vignes appartiennent au même propriétaire qui a sauvé une partie de la récolte dans d'autres sulfatées de la même façon ; mais peut-être pas le même jour.

Enfin, on constate que les traitements cupriques ne parviennent pas, malgré leur application soignée et répétée, à sauver complètement la récolte et à préserver le feuillage, lorsque les attaques du Mildiou sont violentes comme cette année ou en 1930.

Le directeur de notre Revue, M. Pierre Viala, dont on connaît les découvertes scientifiques, a trouvé, avec son collaborateur M. Marsais, un champignon parasite du Mildiou. Une communication intéressante a été faite à l'Académie d'agriculture. Si on arrive à pouvoir semer pratiquement ce parasite sur le revers des feuilles, par des températures favorables à son développement, la découverte pourrait rendre de grands services à la viticulture. M. Ravaz, dont la science viticole est connue, étudie en ce moment, en collaboration avec M. Pierre Viala, les moyens pratiques d'utiliser le cryptogame destructeur du Mildiou.

Nous souhaitons, avec tous les viticulteurs, qu'on arrive à pouvoir préserver notre vignoble du terrible fléau qui a déjà détruit une grosse partie de la récolte de cette année.

Comme toutes les vignes sont garnies de mauvaises herbes qui dépassent souvent les ceps, il faudrait, avant que la véraison commence, les enlever ou les faucher, avec une faucille.

Enlever toujours les aristoloches trop abondantes aux pieds des ceps. Ces plantes à odeur forte et persistante pourraient communiquer un mauvais goût aux raisins et au vin lors de la maturation.

Nous sommes à la période où le vignoble laisse chaque année des loisirs au

viticulteur. On occupe habituellement le personnel attitré à des travaux qu'on pourrait appeler de luxe : nettoyage des haies, des fossés, réparation des murs de soutènement, des drains, etc.

Cette année, c'est l'activité qui règne. Aussi les dépenses de culture et d'entretien seront bien plus importantes que les années ordinaires pour une récolte bien inférieure et presque nulle pour certains.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles, comme chaque année à cette époque, sont peu animés, malgré la reprise des affaires.

Il est vrai que les achats se font presque exclusivement à la propriété par les courtiers. Les jours de marché, on cause surtout au café en prenant de nombreux bocks. On échange les impressions sur le temps, la marche du Milldiou, un peu sur le cours des vins et on parle beaucoup plus de politique que de tout autre chose, parce que les maires des campagnes et les politiciens des villages sont ceux qui fréquentent le plus assidûment les marchés.

Quel poison cette politique ! Et combien elle est nuisible à la bonne marche des affaires et à la prospérité du pays ! Et dire que les dirigeants de nos groupements viticoles et vinicoles ont trouvé le moyen de se laisser embrigader par les politiciens. Et quels politiciens ! Les Etatistes à outrance qui ne cherchent qu'à ruiner la propriété individuelle.

Ces politiciens habiles ont endormi les « as » de la viticulture par des décorations ou en les faisant entrer dans des organismes officiels qui siègent à la capitale, ayant à leur disposition des fonds importants prélevés sur les viticulteurs qui peinent pour nouer les deux bouts lorsqu'ils peuvent y arriver.

Ces dernières semaines, les transactions sont assez actives. Il se fait surtout des reventes, quoique peu de vin soit entre les mains du commerce.

La propriété qui possède du vin à vendre se tient toujours, ce qui maintient les cours et fait faire les cotations dans les prix de 16 fr. le degré.

Les achats sur souche sont proposés à 13 fr. le degré, alors qu'on n'offrait que 10 fr. il y a quinze jours ; mais il ne se traite pas d'affaires.

Les conversations roulent beaucoup sur le déblocage. On ne débloquera certainement pas avant de connaître le rendement de la récolte pendante. Le gouvernement, qui est en cela d'accord avec le président de la Commission des boissons de la Chambre, verrait avec plaisir les cours monter à 180 fr., ce qui permettrait aux vins étrangers de pénétrer en France. Les droits de douane alimenteraient un peu la trésorerie de l'Etat mal en point en ce moment. Le port de Sète se prépare à recevoir quelques bateaux de vin d'Espagne.

Que voulez-vous, il y a toujours des combinaisons en haut lieu, sur le dos des vignerons et des contribuables en général. Et dire que ces combinaisons sont faites avec la complicité de ceux qui se disent nos défenseurs. Tout cela, c'est la faute de l'ensemble des viticulteurs. — E. F.

P.-S. — Nous aurions voulu parler de la nouvelle convention avec le Portugal, mais la place manque.

Situation viticole de la Champagne. — Depuis les dernières nouvelles données par la Revue sur la Champagne, il y a déjà un triste rectificatif à apporter, car les vers de la première génération de Cochylis favorisés par des pluies orageuses, dans les derniers jours de leur évolution, ont détruit une fraction importante de la récolte qui s'annonçait fort bien.

Il n'est pas exagéré d'évaluer les dégâts entre le quart et la moitié au moins dans les régions les moins atteintes ; dans d'autres secteurs, la destruction va jusqu'à la totalité.

On pouvait espérer qu'un soleil brillant et un temps sec anéantiraient les œufs de la deuxième génération. Malheureusement, le vol des papillons de deuxième génération a eu lieu ces jours-ci (du 18 au 20) par un temps frais et couvert ; comme il fallait s'y attendre, il se révèle extraordinairement abondant.

Sur la Côte Blanche, relativement épargnée jusqu'ici, en certains lieuxdits, il n'était pas rare, vers cinq heures du soir, lorsqu'on donnait un coup léger sur un pied de vigne, de voir s'envoler une trentaine de papillons alors que d'habitude lorsqu'on redoute des attaques importantes, on est déjà effrayé d'en voir

voler cinq ou six à la fois. A Verzenay, on attrapait 400 papillons par piège témoin dans une nuit, et maintenant que le temps reste couvert, simplement doux, et que rien ne fait présager pour les deux ou trois jours prochains la température torride qui aurait tout détruit, et que d'autre part les dernières pluies abondantes ont amené une nouvelle poussée de végétation dans la vigne qui protégera d'autant mieux l'éclosion des œufs innombrables qui ont dû être déposés, on peut presque prédire à coup sûr que ce qui reste de la récolte champenoise est voué à une disparition presque complète dans les semaines qui vont venir.

Il est probable que la vendange se composera de résidus de grappes, ou plus exactement de grains isolés, rescapés du désastre qui se prépare. Seuls se défendront les petits crus dont les vignes sont dispersées au milieu de cultures diverses et dont les grains sont probablement trop durs et acides pour le goût des Cochylis.

Quant à la Pyrale, elle est répandue partout et l'on peut redouter son extension générale pour l'année prochaine. — Etienne Henriot.

Situation viticole de Seine-et-Marne. — L'hivernage de nos vignes s'est prolongé jusqu'à la mi-mai. Puis le soleil daignant nous envoyer ses rayons, petit à petit, elles sortirent de leur léthargie, pour, en quelques semaines rattraper le temps perdu.

La température sèche et chaude de juin a été on ne peut plus favorable ; les nuits chaudes ont favorisé la fécondation. Il y a bien des années que notre vignoble n'a présenté un aspect si promettant. La pluie a fait à nouveau son apparition le 13 juillet. Qu'en résultera-t-il ? Il serait très imprudent de pronostiquer. En tout cas, les vignes bien sulfatées et soufrées, les raisins bien poudrés ont dû pouvoir recevoir ces ondées intempestives sans dommages.

Les insectes ampélophages n'ont eux aussi commis que quelques dégâts insignifiants. Bref, il y a de belles promesses de récolte, mais il est encore un chemin bien long d'ici à la vendange. — René Salomon.

Situation du vignoble des Graves de Bordeaux. — Depuis le début de la pousse de la vigne, les pluies orageuses ou non ont été continuelles. A certains moments c'étaient de véritables inondations des vignobles.

Les façons culturales ont été particulièrement difficiles et beaucoup de vignes sont pleines d'herbe.

La Coulure a fait du mal et elle en fait encore. La grêle a fait aussi de sérieux ravages.

Le Mildiou s'est fait sentir lui aussi, et il est à craindre que son action malfaisante ne soit pas terminée.

On ne parle pas encore de l'Oïdium et pas beaucoup plus de la Cochylis et de l'Eudémis dont les papillons ont été en partie détruits par les pluies orageuses.

Le temps est toujours mauvais. Impossible d'avoir deux jours beau, et il est à craindre que la récolte s'effritant chaque jour finisse par être bien faible.

Le prix des vins a suivi les cours du Midi.

Nos vins courants jouissant de l'appellation Bordeaux se vendent au prix de la cote de Béziers. — A. G.

Vœux adoptés par les groupes cidricoles, viticoles et betteraviers de la Chambre, relativement au régime de l'alcool. — Le 5 juillet, une réunion des groupes cidricole, viticole et betteravier s'est tenue à la Chambre des députés.

Les problèmes soulevés par l'écoulement de l'alcool industriel comme carburant ont été discutés, et les vœux suivants adoptés :

« Considérant :

« Que pour permettre l'écoulement à la carburation des stocks d'alcool dont la production est à la base d'une politique économique qui solidarise les intérêts agricoles de toutes les régions du pays, il faut, d'urgence, que soit entreprise une propagande qui permettra de faire connaître au pays les qualités des mélanges alcool-essence ;

« **Demandons :**

« 1° Que ne soit plus désigné sous la dénomination « Carburant poids lourds » le mélange prévu par le décret du 28 octobre 1931 ;

« 2° Que, conformément au vœu de l'Office national des Combustibles liquides, les Sociétés de transports automobiles concédées ou subventionnées soient obligées d'employer l'alcool carburant ;

« 3° Que la marge entre le prix de l'essence et celui du carburant alcool soit augmentée ;

« 4° Qu'une propagande intensive à laquelle les Syndicats agricoles seront appelés à participer, comme il est de leur devoir, soit organisée en faveur de la vente des mélanges ;

« Qu'à cet effet, et notamment dans les régions intéressées à l'écoulement de l'alcool acquis obligatoirement par l'Etat, le nombre des dépôts et des pompes de distribution soit augmenté ;

« 5° Qu'une formule de dénaturant plus simple et plus effective soit immédiatement adoptée, afin de pouvoir faire disparaître toutes les entraves qui gênent encore la distribution et les emplois de l'alcool industriel ;

« 6° Que soient signés les arrêtés proposés par l'Office national des Combustibles liquides afin de permettre la vente de toutes formules de carburation capables de développer la consommation de l'alcool ;

« 7° Que soit rendue obligatoire l'incorporation d'alcool aux mélanges carburants à base de benzol ;

« 8° Que, par les soins du Service des alcools et avec un caractère nettement commercial, une propagande systématique soit organisée pour la vente de tous les produits où entre une partie notable d'alcool industriel. »

Propositions de la Commission interministérielle de la viticulture pour le nouveau statut. — La Commission interministérielle s'est réunie les 7 et 8 juillet pour étudier les modifications à apporter à la loi du 4 juillet 1931 ; elle a été d'avis que le gouvernement devait proposer lui-même ces modifications et les faire adopter par le Parlement *avant les vendanges prochaines*. Après de longues et intéressantes discussions, elle a émis l'avis que le blocage devait être établi en prévision d'une récolte excédant les besoins, chaque année, à titre prévisionnel, ce qui est la sagesse même, mais, rappelons-le, qui est en même temps une innovation non prévue par les auteurs de la loi du statut de la viticulture. Le taux de la récolte que chaque viticulteur s'abstiendrait de livrer, en attendant la décision qui serait prise lorsque l'importance réelle de la vendange serait officiellement connue, a été fixé au un tiers, soit 33 %.

« Afin de mettre un terme aux fraudes par substitution qui se produisent avec les alcools rétrocédés à prix réduits en vue de l'exportation et qui faussent les cours du marché des alcools libres, la Commission interministérielle émet le vœu qu'un produit témoin soit additionné obligatoirement aux alcools rétrocédés à prix réduits en vue de l'exportation.

« Ce témoin pourrait être le carbonate de titane qui a déjà été utilisé par le syndicat des pharmaciens de Paris pour éviter les fraudes sur les alcools employés dans les produits médicamenteux.

« La Commission interministérielle de la viticulture appelle l'attention du gouvernement et du Parlement sur la situation périlleuse des vins de liqueur français qui, privés de la protection douanière qui a été accordée en avril 1931 aux vins ordinaires, succombent sous les effets de la concurrence déloyale que leur font les vins de liqueur étrangers, notamment le Porto.

« La Commission interministérielle appuie toutes les réclamations qui ont été présentées au gouvernement par les intéressés, notamment par les syndicats de défense du vin de Banyuls, de Frontignan, etc... Elle approuve la proposition de loi déposée par M. Parayre, tendant à relever le droit de douane sur les vins de liqueur de 10 à 15 francs par degré, ainsi que la demande de contingentement des vins portugais sur la base de la moyenne des 10 dernières années. »

La question de l'aménagement du marché des vins, qui oppose les représentants de l'Algérie à ceux des départements méridionaux, a été longuement débattue. En fin de compte, une motion du baron Le Roy, reprenant les termes de la résolution du Congrès d'Avignon, a été adoptée par la Commission, par 27 voix contre 5 et 9 abstentions.

Le paragraphe de l'article 1er de la loi, visant les vins de vignes irriguées, a été condamné par la Commission, par 35 voix contre 2.

Voici les résolutions qui ont été votées, concernant surtout les art. 7 (blocage) et 10 (distillation obligatoire) :

« La Commission interministérielle, considérant que la distillation est le moyen le mieux approprié pour retirer du marché les excédents dangereux pour l'établissement de prix normaux ;

« Considérant qu'il convient, d'autre part, que les intérêts du marché de l'alcool libre soient défendus et qu'à cet effet, le service de l'alcool ne puisse rétrocéder de l'alcool que lorsque les prix tendent à devenir excessifs ;

« La Commission, en présence des gros stocks d'alcools que détient le service de l'alcool et des stocks qui pourront lui servir pour l'application des lois existantes, émet le vœu que le gouvernement propose immédiatement, en appuyant de son autorité pour le vote avant la séparation du Parlement, le texte de loi tendant à assurer la fourniture de l'alcool aux industriels et aux fabricants de vins de liqueurs, de vermouth ou d'imitation, la fourniture d'alcool de vin par priorité devant permettre l'écoulement de l'alcool de vin détenu par l'Etat et le paiement de cet alcool aux producteurs dans des conditions acceptables.

« La Commission interministérielle, considérant que le problème de l'alcool ne peut être résolu équitablement que par une entière solidarité entre toutes les régions de France ;

« Considérant que l'écoulement normal de l'alcool naturel ne peut être obtenu que par l'application des lois et règlements qui assurent la vente de l'*alcool carburant* ;

« La Commission interministérielle demande :

« 1. La stricte application des lois du 28 février 1932, du 19 avril 1930 et du 4 juillet 1931 ;

« 2. Qu'une propagande méthodique soit organisée dans toutes les régions pour appeler les syndicats agricoles et viticoles à intensifier la propagande par l'emploi de ce produit national ;

« 3. Qu'il soit demandé aux distributeurs d'essence d'assurer par l'établissement de pompes fixes la distribution de l'alcool carburant ;

« 4. Que les sociétés de transports automobiles subventionnées ou concédées englobent le mélange alcool, essence.

Enfin, la Commission a adopté le vœu suivant, relatif aux dégâts du Mildiou :

« La Commission interministérielle de la viticulture émet le vœu que le Mildiou soit considéré comme une calamité agricole lorsque la récolte du viticulteur est inférieure à la moitié de la récolte moyenne des cinq dernières années. »

C'est sur la base de ces vœux et résolutions que le ministre de l'Agriculture devrait proposer aux Chambres les modifications à apporter au régime actuel du statut viticole. Tout en souhaitant (avec l'ensemble des viticulteurs et même avec les principaux auteurs de la loi du 4 juillet 1931 qui ont reconnu qu'à l'usage cette loi avait été souvent à l'encontre de son but) que ces modifications soient imposées avant le mois de septembre prochain, il ne nous paraît pas que le Parlement puisse mettre cette question à son ordre du jour en temps utile, étant donnés les graves problèmes nationaux qui retiennent son attention.

Comme en 1930, il est bien probable que ce seront le Mildiou et les autres parasites qui interviendront, sans discussion possible, pour donner au marché l'aisance qui lui faisait défaut. Ce ne sera pas, hélas, sans des hécatombes cruelles parmi les producteurs comme parmi les négociants. — H. A.

L'Assemblée générale de la Fédération française des Stations uvales. — La Fédération française des Stations uvales a tenu son assemblée générale dans les bureaux du Palais-Bourbon.

Assistaient à cette réunion aux côtés de M. Garnier, représentant M. le sous-secrétaire d'Etat à l'Economie nationale, les parlementaires des départements producteurs de raisins de table, notamment MM. Baron, Guichard, Gout, Marcel Ulrich, Chommeton, Gaston Martin et Gros, etc...; MM. Vallat, directeur de l'Office national du Tourisme ; Audigier, président de l'Union des Essi ; Raybaud, représentant de la Compagnie du P.-L.-M. ; Campan, du P.-O.

Après adoption du procès-verbal de l'assemblée du 10 novembre 1931, M. Gérard d'Eaubonne, secrétaire général, donne lecture de son rapport sur l'activité de la Fédération. Il passe en revue les patronages, les concours et les sympathies provoquées par cette action qui s'est étendue aux stations uvales de Colmar, Fontainebleau, Le Thor, Lamalou-les-Bains, Prayssas, Avignon, Montpellier, Tarascon, Moissac, alors que plusieurs autres villes s'organisent dans ce but.

A cette occasion, M. Barthe porte à la connaissance de l'assemblée le geste de la fondation Rothschild à l'égard de la ville de Carcassonne, de la Fédération, et du Frigo de Nissan et adresse les remerciements unanimes de l'assemblée aux généreux donateurs.

A la suite du rapport financier, une large discussion s'est engagée sur la nécessité de l'organisation d'un budget adéquat aux besoins de la Fédération et la participation des stations à ce budget, sur l'utilité de parfaire légalement le statut des stations uvales dont la définition devra être établie au plus tôt avec le concours de l'Office national du Tourisme, et de l'Union des Essi, sur la journée nationale du raisin pour 1933 qui sera précédée d'un vote par le Parlement d'une résolution qui en établira la légalité et par des fêtes régionales de 1932, sur l'intervention de la Fédération auprès des autorités médicales, des facultés d'hydrologie, des syndicats agricoles, viticoles, des groupements touristiques, des groupements de l'hôtellerie et de la restauration, en vue de leur appui moral à la cause du raisin.

Plusieurs questions d'intérêt secondaire mais également efficaces au développement de la consommation du raisin furent étudiées, en terminant, notamment le concours de l'Office national du Tourisme et de l'Union des Essi, ainsi que des compagnies de chemins de fer en vue d'une publicité gracieuse en faveur des stations uvales.

Différents vœux furent émis, notamment :

Que soit porté à la connaissance du public qu'à la date de ce jour neuf stations uvales ont été reconnues par elle, à savoir : Avignon, Colmar, Fontainebleau, Lamalou, Le Thor, Moissac, Montpellier, Tarascon, Prayssas.

Office de bibliographie agricole. — Lors du dernier Congrès International d'Agriculture tenu à Prague, plusieurs délégués ont émis le vœu que des Offices de Bibliographie agricole soient créés dans chaque pays, afin de faciliter les recherches souvent si complexes que nécessitent les études consacrées à l'agriculture, tant aux points de vue technique, qu'économique ou social.

Les Agriculteurs de France ont tenu à répondre à ce vœu par la création d'un *Office de Bibliographie agricole.*

Ce dernier a pour tâche d'analyser pour ses abonnés tous les articles paraissant dans la presse française ou étrangère et qui lui semblent devoir être signalés par l'intérêt qu'ils présentent au point de vue agricole.

Il analyse de même dans son Bulletin mensuel les livres nouveaux qui, de quelque façon que ce soit, se rattachent par leur sujet aux préoccupations de l'agriculture.

Enfin, l'Office se charge de fournir des copies ou des traductions d'articles signalés par lui.

Pour tous renseignements complémentaires et adhésions de principe, écrire au Secrétariat de l'Office de Bibliographie agricole, 8, rue d'Athènes, Paris (9e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 90 à 100 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

Midi. — *Nîmes (25 juillet 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 14 fr. » à 15 fr. » ; Montagne, de 14 fr. » à 15 fr. » ; Costières, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré logé. Trois-six B. G. 100°, de 1.000 à 1.100 fr.

Montpellier (26 juillet). — Vins rouges, 8°, de 125 à 135 fr. ; 9°, 135 à 150 ; 10 à 11°, 150 à 160 l'hecto. Esprit de vin à 86°, 1.100 à 1.150 fr.

Béziers (21 juillet). — 8 à 10 degrés, 120 à 150 fr. ; Coteaux, 9 à 10°, 140 à 165 ; Hauts-Coteaux, 160 à 170 ; Blancs supérieurs, 150 à 175 l'hecto. Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré.

Minervois (24 juillet). — Marché d'Olonzac, de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (23 juillet). — Vins de 13 fr. » à 15 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (23 juillet). — De 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (22 juillet). — Vins rouges, 13 fr. » à 16 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 166 fr. à » fr. »; orges, 76 fr. à 82 fr.; escourgeons, 72 fr. à 75 fr.; maïs, 69 fr. » à 72 fr. »; seigle, 83 fr. » à 86 fr. »; sarrasin, 106 fr. à 108 fr.; avoines, 107 fr. à 114 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 53 fr. 10 à » fr. ». Buenos-Ayres, 35 fr. 79 à 36 fr. 07. Chicago, 44 fr. 47 à 47 fr. 74. — Sons, 45 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 38 à 45 fr.; remoulages, de 45 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 100 à 120 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle du Var, 90 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 40 à 42 fr. — Raisin d'Algérie, 380 à 450 fr. les 100 kg. — Prunes, de 350 à 500 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 450 fr. — Tomates d'Algérie, 200 à 250 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 230 fr. — Artichauts, 25 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Nantes, 45 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 120 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.